

Pressemitteilung

Schenefeld, Juni 2022

Jetzt auch im neuen Viva Maris Online Shop:

Zwei Senf-Klassiker mit „Meer“ – bio, vegan und unwiderstehlich gut

Ob verführerische Salate oder leckeres Grillgut – ein guter Löffel Senf gehört immer dazu. Viva Maris verfeinert den beliebten Grill-Begleiter mit einer schmackhaften Algen-Note und bereichert den sommerlichen Genuss mit zwei würzigen handgefertigten Algen-Senfsorten: der Bio Algen Senf „Chili“ und der Bio Algen Senf „Estragon“. Auf www.viva-maris-shop.de sind ab sofort alle Viva Maris-Produkte in einem neuen Online-Shop zu finden.

Der Bio Algen Senf „Chili“ überzeugt durch sein scharfes und schmackhaftes Aroma und ist eine fein abgestimmte Kreation. Die Variante „Estragon“ verführt mit einer Mischung aus Estragon mit Algen und einer unverwechselbaren würzigen Note. Im Einklang mit ihrer milden Schärfe verfeinern beide Senfe Speisen im Gourmet-Stil. Wie bei allen Viva Maris Produkten sind es auch hier die auserwählten hochwertigen Inhaltsstoffe, die den harmonischen Einklang bringen.

Die regional handgefertigten Bio Gourmet Senfe sind ein vielseitiges Würzmittel für zahlreiche Köstlichkeiten. Bio und vegan inspirieren sie den verwöhnten Feinschmecker beim Kochen, in Dressings, Salaten, Chutneys und Mayonnaisen. Und natürlich auch bei den Leckereien für den Grill. Beide Varianten sind im 180 Gramm Glas erhältlich. Die UVP liegt bei 3,89 Euro.

„Die Algen Senfe sind das Ergebnis der immer größeren Nachfrage nach gesunden und veganen Lebensmitteln. Insbesondere der Zuckertang ist unglaublich vielseitig und eignet sich hervorragend für die Herstellung von Algen-Produkten“, weiß Claudia Busse-Uhrig, Geschäftsführerin der Viva Maris GmbH.

Viva Maris

Doch nicht nur der Zuckertang findet Einzug in die Produkte von Viva Maris. „Auch viele andere Meeresalgen enthalten vitalisierende und lebensnotwendige Stoffe, die sich positiv auf den Organismus auswirken“, so Busse-Uhrig. „Alle unsere Algen-Produkte werden in einer besonderen Herstellungsweise regional produziert. Wir verzichten grundsätzlich auf Aromen und künstliche Farbstoffe. Darüber hinaus sind sie Palmöl-, Gluten-, Lupinen- und Hefe-frei – und somit auch ideal für Allergiker geeignet.“

Über Viva Maris:

Vital, schmackhaft und nachhaltig – das sind die Produkte von Viva Maris. Zum Portfolio des innovativen Lebensmittelherstellers gehören unter anderem Bio Algen-Pasta, Bio Algen-Saucen, Bio Algen Senf-Variationen sowie Bio Energy Shots. Die Angebotspalette beinhaltet zudem mit der puren Bio Dulse Alge ein würziges Gourmetprodukt, das Suppen, Soßen und Gemüse einen aromatischen Geschmack verleiht oder im Salat zum Einsatz kommt. Darüber hinaus führt das Unternehmen vegane Wurst-Alternativen und mit der Algen Bratwurst sogar den alleinigen Testsieger bei Öko-Test Veggie Würstchen, Ausgabe 06/2021. Alle Viva Maris Produkte werden mit puren Algen hergestellt und sind vegetarisch – die meisten sogar vegan und Bio-zertifiziert. Das Unternehmen deckt den Bedarf an zukunftsorientierten Lebensmitteln, einer bewussten sowie nachhaltigen Ernährung ohne Ressourcen auszuschöpfen, zu verunreinigen und die Umwelt zu belasten. Weitere Informationen sowie einen Online-Shop finden Sie auf www.viva-maris.de.

Mit den Viva Maris Produkten unterstützt das Unternehmen den Verein "Mission Ozean", der Kindern und Jugendlichen die Einzigartigkeit der Meere aufzeigt und verdeutlicht, warum das Meer geschützt und bewahrt werden muss. Hierzu zählen auch die Algen, die seit Jahrtausenden unsere Gesundheit und die unseres Planeten unterstützen. Denn Algen produzieren 2/3 des Sauerstoffs für die Atmosphäre, da sie Kohlendioxid (CO₂) aufnehmen und in Sauerstoff (O₂) umwandeln. Da in der Atmosphäre zu viel CO₂ vorhanden ist, ist es von Vorteil Algen zu kultivieren, da sie so einen wertvollen Beitrag für die Umwelt leisten. Außerdem benötigen sie weder Trinkwasser, Dünger oder Antibiotika zum Wachsen. Meeresalgen sind somit eine schnell und natürlich nachwachsende Ressource. Weitere Informationen sowie ein Shop auf www.viva-maris.de.

Viva Maris

Kontakt:

Viva Maris GmbH

Claudia Busse-Uhrig

Osterbrooksweg 51-53, 22869 Schenefeld

Tel.: 040/28475963

info@viva-maris.de

Pressekontakt:

PRaffairs GbR

Stefan Burmester

Alte Volksparkstr. 24, 22525 Hamburg

Tel.: 040/4293 47099

info@pr-affairs.de